

## ΕΛΙΟΠΙΤΕΣ



©Stalo Lazarou

### Υλικά: (για 5 άτομα)

1 κιλό αλεύρι φαρίνα

1½ φλιτζάνι λάδι

1 κ.γλ. αλάτι

2 κ.γλ. μαγιά

νερό για ζύμωμα

1 φλιτζάνι ελιές μαύρες (κομμένες)

3 φρέσκα κρεμμύδια

λίγα κλωναράκια κόλιανδρο φρέσκο και δυόσμο

### Εκτέλεση:

1. Προσθέτουμε το αλάτι και τη μαγιά στο αλεύρι, ρυζιάζουμε (τρίβουμε με τα δάχτυλα) με το 1 φλιτζάνι λάδι και ζυμώνουμε καλά, αφού προσθέσουμε νερό.
2. Αφήνουμε τη ζύμη να φουσκώσει, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και πλάθουμε μικρές ελιόπιτες.
3. Περιμένουμε να φουσκώσουν ξανά και τις ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς.

(Άδεια δημοσίευσης στο Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής από το Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων)

### **Σημειώσεις:**

Παλαιότερα ζύμωναν τις ελιόπιτες με προζύμι και όχι με baking powder. Συνηθίζονταν κατά τις περιόδους των νηστειών. Τις έψηναν σε παραδοσιακούς φούρνους, τους οποίους άναβαν με ξύλα.